

L A C A R T E

Hôtel restaurant le Cro-Bidou

Entrées et Salades

Ardoise de Jambon du pays 16 mois d'affinage, 16€

Local ham.

Ardoise de la Dent d'oche, 18€

Assortiment de charcuterie du pays.

Assortment of local charcuterie.

Terrine maison aux pistaches "recette mimi du Cro-Bidou", 16€

Accompagnées de ses lentilles vertes en salade,
de notre confiture d'oignons maison et condiments.

Home made pate, salad of lens and condiments.

Salade Gavotine, 13€

Salade verte, croûtons maison, fromage d'Abondance et lardons.

Green salad, local cheese, bacon and crusty bread.

Salade gourmande du Cro-Bidou, 19€

salade verte, dés de fromage de chèvre , tomates, oignons rouges, viandes
séchées, jambon de pays et des pommes de terre gratinées au reblochon.

Green salad, goat cheese, ham, tomatoes, melted cheese on potatoes.

Hôtel restaurant le Cro-Bidou

P l a t s

Traditionnels diots de Savoie "Simon Michoud" 26€

Avec son paillason de pomme de terre,
ses légumes et son jus au lard paysan.

Local sausage, potatoes pancakes and vegetables.

Traditionnels beignets de pomme de terre Savoyards "la rissolle" 25€

Servie avec une ardoise de charcuterie du pays et sa salade verte.

Potatoes beignets with local charcuterie and salad.

Galette du "Cro-bidou" 28€

Aux lardons et herbes fraîches gratiné à la tomme de Savoie et sa chips
de lard croustillant, servie avec son ardoise de charcuterie et sa salade.

Potatoes pancakes with melted cheese and local charcuterie.

Escalope de veau savoyard gratinée au fromage de pays, 27€

Servie avec ses pommes frites.

Slice of veal, ham and cream with melted cheese.

Hôtel restaurant le Cro-

Bidou

D e s s e r t s

Nougats glacé maison "recette d'Antan". 9€

Aux fruits confits, pistache sur son coulis de fruits rouges et fruits frais.

Tarte aux myrtilles maison et crème montée. 9€

coulis de fruits et fruits frais.

Double crème et meringues de gruyère, 11€

Avec son coulis de fruits et ses fruits frais.

Tranche de pain perdu à la poêle, 9€

Confiture de lait et glace au caramel beurre salé, fruits frais.

Fromage blanc frais de campagne nature. 6€

(avec son petit pot de sucre)

Fromage blanc frais de campagne aux fruits rouges, 7€

Ou sirop d'érable, ou myrtilles.

Le plateau du maître fromager. 11€

Assiette de fromage de votre choix.

Hôtel restaurant le Cro-Bidou

Coupes glacées

La coupe fruits rouges, 11€

Framboise, fraise, cassis, fruits frais, coulis de fruits rouges et chantilly

La croquante, 11€

Caramel, chocolat, vanille, crumble maison, confiture de lait, chantilly

Le voyage exotique, 11€

Noix de coco, fruits de la passion, mangue, fruits frais, coulis exotique.

Coupes alcoolisées

Royal poire, 12€

Poire, alcool de poire

Colonel, 12€

Citron, vodka

Cro-Bidou, 12€

Vanille, marron, liqueur de châtaigne, chantilly

Royal framboise, 12€

Framboise, alcool de framboise



Hôtel restaurant le Cro-Bidou

Crèmes glacées

et sorbets

Café arabica, caramel fleur de sel, chocolat au lait, Pistache,
Vanille, Marron, Noix de coco, Cassis, Citron, Fraise,
Framboise, Fruits de la passion, Mangue, Poire, menthe pépites
de chocolat.

Coupe 1 boule : 3,50€

Coupe 2 boules : 7€

Coupe trois boules : 10€

